
Mme BELHADJ
بنينة
Bnina
الماكارون
Les macarons
www.cuisine4arabe.com


NESCAFÉ
Classic
NESCAFÉ
Classic
NESCAFÉ
Classic
NESCAFÉ
GOLD
FINEST SELECTION
100g
NESCAFÉ
GOLD
FINEST SELECTION
100g
NESCAFÉ
Classic
NESCAFÉ
Classic



الماكارون

Les macarons

Fatima BELHADJ

Directeur de collection
Malek HADDAD

Directeur de publication
Samir BELHADJ

Directrice artistique
Isabel BLAS CANETE

Photographie
Antonio MONTES

Chef pâtissier
Mohamed Hachemi AISSAOUI

Réalisation
INTERNATIONAL PERCEPTION



Service éditorial: 021 63 71 64
Email: elmorchid@hotmail.com

Service distribution:
Centre: 0661 741 652
Ouest: 0661 678 066
Est: 0661 741 653



Macarons au caramel

Crème caramel:

- 100 g de sucre
- 2 c à s d'eau
- 1 c à s de jus de citron
- 50 g de crème fraîche
- Extrait de caramel
- 30 g de beurre

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire marron

Pâte à macarons:

Page 24 + Extrait de caramel



كريمة الكاراميل

- 100 غ سكر
- ملعقتي أكل ماء
- 50 غ قشدة طازجة
- ملعقة أكل عصير الليمون
- عطر الكاراميل
- 30 غ زبدة

موراتف إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي بني

عجينة الماكارون:

ص 24 + عطر الكاراميل


15 mn


9 mn


2 mn


170°



لوني المورينڤ

Colorez la meringue



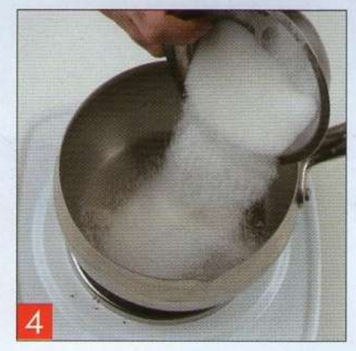
اخلطيها مع عجينة الماكارون ثم أضيفي عطر الكاراميل

Mélangez-la à la pâte à macarons. Ajoutez l'extrait de caramel



باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة متباعدة بكفاية. اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez



ضعي السكر في كسرونة

Mettez le sucre dans une casserole



أضيفي عصير الليمون و الماء

Ajoutez le jus de citron et l'eau



غلبهم حتى تصل إلى 165° . أضيفي القشدة الطازجة

Faites bouillir jusqu'à atteindre 165°. Ajoutez la crème fraîche



و الزبدة. اخلطي. أضيفي عطر الكاراميل

et le beurre. Mélangez. Ajoutez l'extrait de caramel



ضعي طبقة كاراميل على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de caramel sur la face plate du macaron



غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.



Macarons bleus

Ganache:
- 100 g de chocolat
- 50 g de crème fraîche

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire bleu

Pâte à macarons:
Page 24


1
لوني المورينف بالأزرق
Colorez la meringue en bleu


2
حضري العجينة
Préparez la pâte


3
اخلطيها مع الموانف
Mélangez-la à la meringue

ماكارون أزرق

قاناش
- 100 غ شكلاطة
- 50 غ قشدة طازجة

مورانف إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي أزرق

عجينة الماكارون:
ص 24

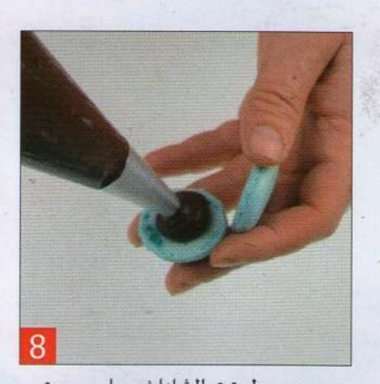

4
املئي جيب الحلواني. ضعي جوزات اطهيها في الفرن
Remplissez une poche à douille. Disposez des noix. Enfournez



5
ضعي الشكلاطة في كسرونة، أضيفي القشدة الطازجة
Mettez le chocolat dans une casserole et ajoutez la crème fraîche


6
اخلطيها على نار هادئة حتى الذوبان
Mélangez et faites fondre à feu doux


7
املئي جيب الحلواني
Remplissez une poche à douille


8
ضعي طبقة القاناش على جهة الماكارون المسطحة
Mettez une couche de ganache sur la face plate du macaron


9
غطيها بحبة أخرى
Refermez avec un autre macaron.


15 mn

9 mn

5 mn

170°




www.cuisine4arabe.com

Macarons cassis

Crème au beurre:
Page 7 +
- Colorant alimentaire violet
- Arôme de cassis

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire violet

Pâte à macarons:
Page 24

ماكارون كاسيس

كريمة الزبدة:
ص 7 +
- ملون غذائي بنفسجي
- عطر الكاسيس

مورانڨ إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي بنفسجي

عجينة الماكارون:
ص 24


1
لوني المورينڨ بالبنفسجي
Colorez la meringue en violet


2
حضري العجينة
Préparez la pâte


3
اخلطيها مع المورانڨ
Mélangez-la à la meringue


4
اخلطيها ليتجانس اللون. املئي جيب الحلواني
Homogénéisez la couleur. Remplissez une poche à douille


5
ضعي جوزات عجينة. اطهيها في الفرن
Disposez des noix de pâte sur un plateau. Enfournez


6
حضري كريمة الزبدة ثم أضيفي عطر الكاسيس، الملون البنفسجي
Préparez la crème au beurre. Ajoutez l'arôme de cassis et le colorant violet


7
اخلطيها ليتجانس اللون. املئي جيب الحلواني
Homogénéisez la couleur. Remplissez une poche à douille


8
ضعي طبقة كريمة على جهة الماكارون المسطحة
Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron


9
غطيها بحبة أخرى
Refermez avec un autre macaron.


20 mn

9 mn


2 mn

170°



Macarons aux pistaches

Crème au beurre:

Page 7 +

- Colorant alimentaire vert
- Pistaches moulues
- Arôme pistache

Meringue italienne:

Page 24 + Colorant alimentaire vert

Pâte à macarons:

Page 24



كريمة الزبدة:

ص 7 +

- ملون غذائي أخضر
- فستق مطحون
- عطر فستق

مورانڤ إيطالية:

ص 24 + ملون غذائي أخضر

عجينة الماكارون:

ص 24



لوني المورينڤ بالأخضر. اخلطيها ليتجانس اللون

Colorez la meringue en vert. Homogénéisez la couleur



اخلطي المورينڤ مع العجينة

Mélangez la meringue à la pâte



املئي جيب الحلواني

Remplissez une poche à douille



ضعي جوزات عجينة اطهيها في الفرن

Disposez des noix de pâte. Enfournez



حضري كريمة الزبدة ثم أضيفي عطر الفستق

Préparez la crème au beurre et ajoutez l'arôme pistache



أضيفي الملون الأخضر و اخلطي. أضيفي الفستق

Puis le colorant vert. Mélangez et ajoutez les pistaches



املئي جيب الحلواني

Remplissez une poche à douille



ضعي طبقة كريمة الزبدة على جهة الماكارون المسطحة

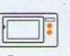
Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron

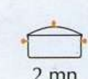


غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.


15 mn


9 mn


2 mn


170°



Macarons pralinés

100 g de crème au beurre:
Page 7
Praline:
- 100 g d'amandes
- 100 g de sucre glace
- 30 g d'eau

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire marron
Pâte à macarons:
Page 24 + Arôme de chocolat

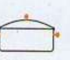
ماكارون پراليني

100 غ كريمة الزبدة:
ص 7
پرالين:
- 100 غ لوز
- 100غ سكر ناعم
- 30 غ ماء

مورانڤ إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي بني
عجينة الماكارون:
ص 24 + عطر الشكلاطة


15 mn

9 mn


2 mn

170 °


1

حضري العجينة و أضيفي لها الملون البني
Préparez la pâte et ajoutez du colorant marron


2

باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة اطهيها في الفرن
A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez


3

خذي صينية و اخلطي فيها اللوز و السكر، أضيفي الماء
Sur un plateau, mélangez les amandes et le sucre glace. Ajoutez l'eau


4

اخلطيها و جففيها في الفرن
Mélangez puis enfournez afin de les dessécher


5

ضعي البرالين في المطحنة الكهربائية، اطحنيه
Mettez la praline dans un mixeur. Mixez


6

ضعيه في إناء مع كريمة الزبدة، اخلطيه جيدا
Mettez dans un récipient avec la crème au beurre. Mélangez


7

املئي جيب الحلواني
Remplissez une poche à douille


8

ضعي طبقة البراليني على جهة الماكارون المسطحة
Mettez une couche de praline sur la face plate du macaron


9

غطيها بحبة أخرى
Couvrez avec un autre macaron.



Macarons à la fraise

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire rouge

Pâte à macarons:
- 100 g d'amande
- 100 g de sucre glace
- 37 g de blanc d'œuf
- Colorant alimentaire rouge

Garniture:
- Marmelade de fraises



موارنف إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي أحمر

عجينة الماكارون:
- 100 غ لوز
- 100 غ سكر ناعم
- 37 غ بياض بيض
- ملون غذائي أحمر

التزيين: • مربى الفراولة

15 mn | 9 mn | 2 mn | 170°



1 غلي الماء و السكر حتى °117و بللي جوانب الكسرونة

Faites bouillir l'eau et le sucre à 117° en mouillant les bords de la casserole



2 اخفقي بياض البيض كالثلج، أضيفي الشراب

Battez les blancs en neige et versez le sirop



3 عندما تتشكل الموارنف، أضيفي الملون الغذائي الأحمر

Une fois la meringue montée, ajoutez le colorant alimentaire rouge



4 اخلطيها ليتجانس اللون

Homogénéisez la couleur



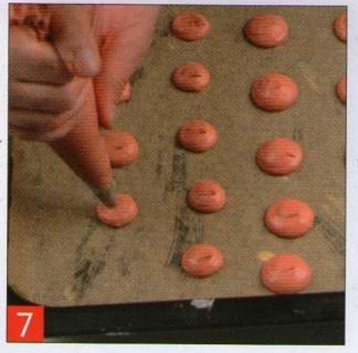
5 اسكبي بياض البيض فوق خليط اللوز و السكر، اخلطي

Versez le blanc d'œuf sur le mélange d'amandes et de sucre glace. Mélangez



6 اخلطي الموارنف مع اللوز لتتحصلي على خليط متجانس، املئي جيب

Incorporez la meringue aux amandes. Remplissez une poche à douille



7 باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة. اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez



8 ضعي طبقة مربى على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de marmelade sur la face plate du macaron



9 غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.



Macarons à l'orange

Crème mousseline:
- ¼ l de lait
- 65 g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 25 g de maïzena
- 75 g de beurre
- Extrait d'orange

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire orange

Pâte à macarons:
Page 24



كريمة الموسلين:
- 1/4 ل حليب
- 65 غ سكر
- 3 صفار بيض
- 25 غ مايزينة
- 75 غ زبدة
- عطر البرتقال

مورانك إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي برتقالي

عجينة الماكارون:
ص 24


15 mn


9 mn


6 mn


170°



حضري عجينة الماكارون و لونيها بالبرتقالي

Préparez la pâte à macaron. Colorez-la en orange.



باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة. اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez



غلي الحليب و نصف كمية السكر

Faites bouillir le lait avec la moitié de sucre



اخلطي البيض و بقية السكر ثم أضيفي المايزينة

Mélangez les œufs avec le sucre restant et la maïzena



اسكبي هذا الخليط فوق الحليب و اتركيه يتخثر

Versez ce mélange sur le lait et laissez épaissir



عندما يتخثر، انزعيه من فوق النار، ضعيه في الخلاط أضيفي الزبدة

Retirez du feu après épaississement. Versez dans le pétrin. Ajoutez le beurre



اخلطي إلى أن تبرد هذه الكريمة، املئي جيب الحلواني

Aprés refroidissement, remplissez une poche à douille



ضعي طبقة كريمة الموسلين على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de crème mousseline sur la face plate du macaron



غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.


www.cuisine4arabe.com

Macarons au citron

Crème au citron:
- 50 g de jus de citron
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire jaune

Pâte à macarons:
Page 24

ماكارون بالليمون



كريمة الليمون:
- 50 غ عصير الليمون
- 100 غ سكر
- 2 صفار بيض
- 100 غ زبدة

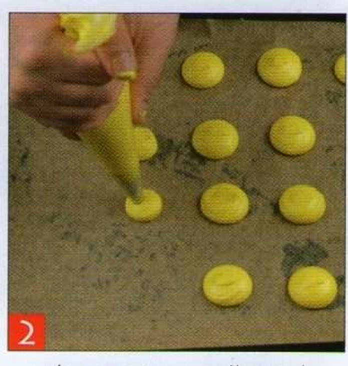
مورانڤ إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي أصفر

عجينة الماكارون:
ص 24

1

لوني المورينڤ بالأصفر، اخلطيها مع العجينة

Colorez la meringue en jaune. Mélangez-la avec la pâte



2

باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة. اطهيها في الفرن

A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte. Enfournez



3

ضعي عصير الليمون في إناء

Mettez le jus de citron dans un récipient



4

أضيفي صفار البيض و السكر

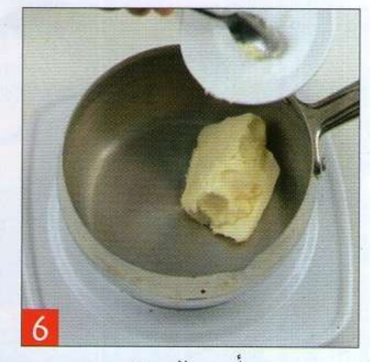
Ajoutez les jaunes d'œufs et le sucre



5

اخلطي

Mélangez



6

أذيبي الزبدة

Faites fondre le beurre



7

أضيفي الخليط السابق و اتركيه يتخثر

Ajoutez le mélange précédent et laissez épaissir



8

ضعي طبقة كريمة الليمون على جهة الماكارون المسطحة

Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron



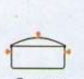
9

غطيها بحبة أخرى

Refermez avec un autre macaron.


15 mn


9 mn


3 mn


170°



Macarons au chocolat

Ganache montée:
- 100 g de chocolat
- 80 g de crème fraîche
- 30 g de beurre

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire couleur chocolat

Pâte à macarons:
Page 24


1
لوني المورينف بلون الشكلاطة
Colorez la meringue avec du colorant chocolat


2
اخلطيها مع العجينة
Mélangez-la à la pâte


3
باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة متباعدة بكفاية. اطهيها في الفرن
A l'aide d'une poche, disposez des noix de pâte assez espacées. Enfournez

ماكارون بالشكلاطة

قاناش مخفوقة:
- 100 غ شكلاطة
- 80 غ قشدة طازجة
- 30 غ زبدة

مورانڤ إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي بلون الشكلاطة

عجينة الماكارون:
ص 24


4
ضعي الشكلاطة في كسرونة، أضيفي القشدة الطازجة
Mettez le chocolat dans une casserole et ajoutez la crème fraîche


5
اخلطيها على نار هادئة حتى الذوبان
Mélangez et faites fondre à feu doux

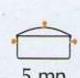

6
انزعيها من فوق النار ثم أضيفي الزبدة
Retirez du feu puis ajoutez le beurre


7
اخلطي، املئي جيب الحلواني
Mélangez.
Remplissez une poche à douille


8
ضعي طبقة القاناش على جهة الماكارون المسطحة
Mettez une couche de ganache sur la face plate du macaron


9
غطيها بحبة أخرى
Refermez avec un autre macaron.


15 mn

9 mn

5 mn

170°



Macarons à la vanille

Crème au beurre:
- 250 g de sucre
- 70 g d'eau
- 3 œufs
- 250 g de beurre
- Vanille

Meringue italienne:
Page 24 + Colorant alimentaire blanc

Pâte à macarons:
Page 24



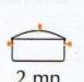
ماكارون بالفانيلا

كريمة الزبدة:
- 250 غ سكر
- 70 غ ماء
- 3 بيض
- 250 غ زبدة
- فانيلا

مورانڤ إيطالية:
ص 24 + ملون غذائي أبيض

عجينة الماكارون:
ص 24


15 mn

9 mn

2 mn

170 °


1
حضري العجينة و لونيها بالأبيض
Préparez la pâte et colorez-la en blanc


2
باستعمال جيب، ضعي جوزات عجينة متباعدة بكفاية.
A l'aide d'une poche à douille, disposez des noix de pâte assez espacées


3
اضربي الصينية على طاولة العمل لنزع القمم. اطهيها في الفرن
Tapotez le plateau contre le plan de travail afin d'enlever les pics. Enfournez


4
غلي السكر و الماء حتى تصل إلى 117°
Faites bouillir le sucre et l'eau jusqu'à atteindre 117°


5
اخفقي البيض مع إضافة الشراب
Battez les œufs en versant le sirop


6
أضيفي قطع الزبدة واصلي الخفق
Ajoutez les morceaux de beurre. Battez


7
أضيفي الفانيلا و اخلطي. املئي جيب الحلواني
Ajoutez la vanille et mélangez. Remplissez une poche à douille


8
ضعي طبقة كريمة على جهة الماكارون المسطحة
Mettez une couche de crème sur la face plate du macaron


9
اغلقيها بحبة أخرى
Refermez avec un autre macaron.

عجينة الماكارون
Pâte à macaron

Meringue italienne:
• 37 g de blanc d'œuf • 100 g de sucre
• 25 g d'eau
Pâte: • 100 g d'amande • 100 g de sucre glace
• 37 g de blanc d'œuf • Colorant alimentaire

موارنف إيطالية: • 37 غ بياض بيض • 100 غ سكر
• 25 غ ماء
العجينة: • 100 غ لوز • 100 غ سكر ناعم • 37 غ بياض بيض
• ملون غذائي


1
اسحقي اللوز و السكر الناعم رقيقا

Mixez finement les amandes et le sucre glace


2
غربليهم

Passez-les au tamis


3
أضيفي بياض البيض و اخلطي

Ajoutez le blanc d'œuf et mélangez


4
في كسرونة، اخلطي الماء و السكر

Dans une casserole, versez l'eau et le sucre


5
غليهم و بللي جوانب الكسرونة

Faites bouillir à 117° en mouillant les bords de la casserole


6
اخفقي بياض البيض مع إضافة الشراب تدريجيا

Battez les blancs en neige en versant le sirop


7
عندما تتشكل الموارنف، أضيفي الملون الغذائي حسب رغبتك

Une fois la meringue montée, ajoutez le colorant alimentaire de votre choix


8
اخلطي الموارنف مع اللوز لتتحصلي على خليط متجانس

Mélangez meringue et amandes afin d'homogénéiser.




Les Recettes

الكيفيات















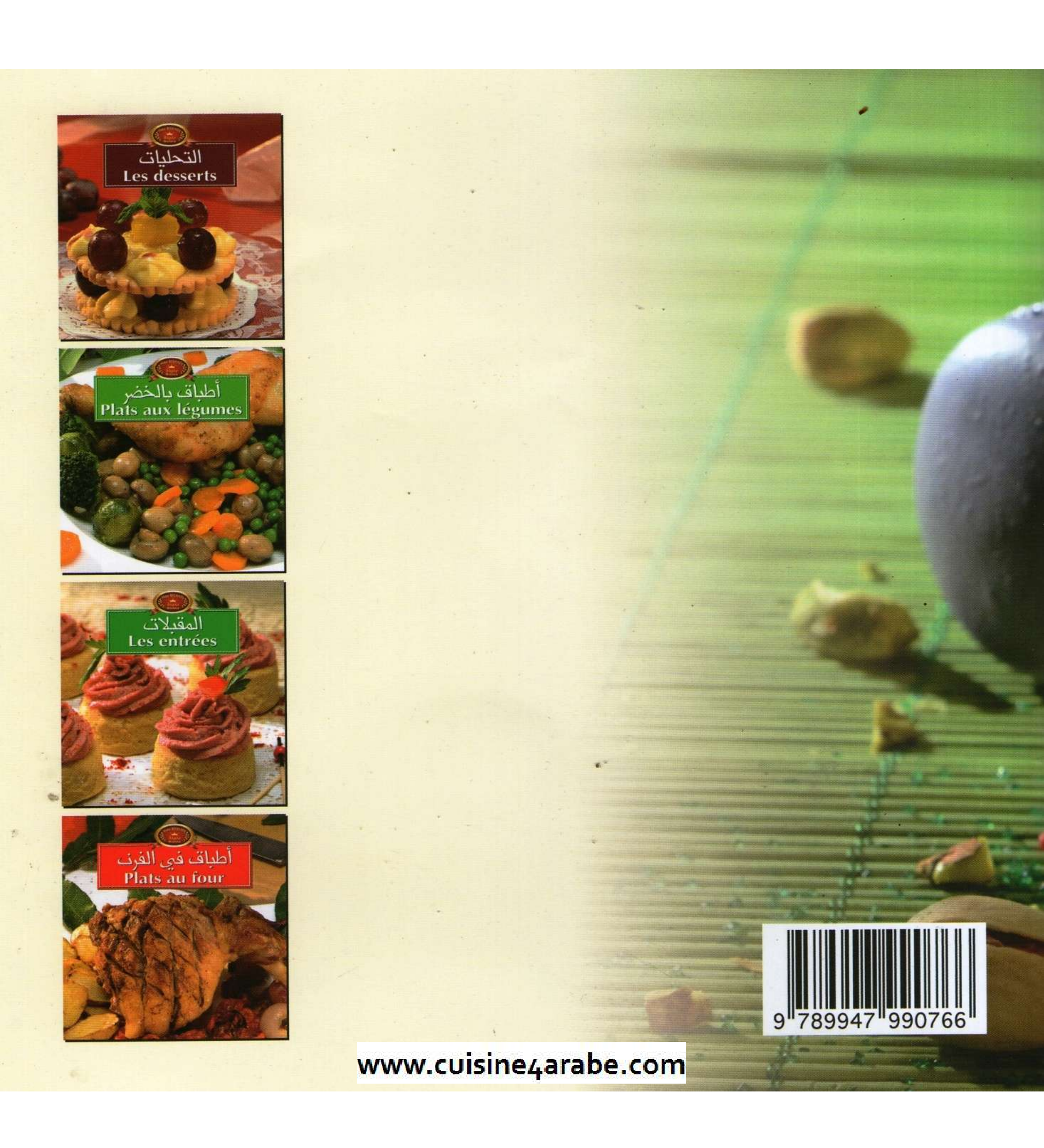











التحليات
Les desserts
أطباق بالخضر
Plats aux légumes
المقبلات
Les entrées
أطباق في الفرن
Plats au four
9 789947 990766
www.cuisine4arabe.com